

GREEN DEAL – CANTINES DURABLES

Ma cantine s'engage pour une alimentation durable !

NOM de la cantine : **Résidence Notre-Dame de la Fontaine**

Personne responsable : **Vinciane Payen**

Secteur : **Maison de repos et de soins**

Nombre de repas servis à midi : **56**

Mode de gestion : **entière**

« Notre maison de repos est, vu sa taille, de caractère familial. Nos résidents sont en majorité d'anciens fermiers locaux et apprécient la cuisine à l'ancienne.

»

4/ Pour des repas sains, équilibrés et savoureux

Objectifs chiffrés



1/ POUR DES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous proposons des produits locaux au moins deux fois par mois.

Actions

- Recenser des producteurs locaux susceptibles de nous approvisionner et formaliser la collaboration avec certains d'entre eux.

2/ POUR DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX

Objectifs chiffrés

Fin 2021, nous introduirons un produit bio dans nos menus.

Actions

- Identifier le produit à remplacer et adapter nos commandes en conséquence.

3/ POUR DES PRODUITS ÉQUITABLES

Objectifs chiffrés

Pour fin 2021, nous intégrerons au moins un produit issu du commerce équitable une fois par semaine.

Actions

- Etablir une liste de produits labélisés équitables et formaliser l'approvisionnement de la cantine par un de ces produits.

4/ POUR DES REPAS SAINS, ÉQUILIBRÉS ET SAVOUREUX

Objectifs chiffrés

Nous proposerons minimum deux fois par semaine des préparations à base de légumes frais tant pour le potage que pour le repas.

Actions

- Pour fin 2021, nous incluons dans nos menus des recettes de potage à base de légumes frais de saison, au minimum deux fois par semaine.

5/ POUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DES DECHETS

Objectifs chiffrés

1/ Pour fin 2020, supprimer l'emploi des bouteilles de plastique lors des repas en salle à manger.

2/ Fin 2021, supprimer un jour par semaine les emballages plastiques individuels des collations.

3/ Fin 2021, diminuer le gaspillage alimentaire.

Actions

Concernant les bouteilles :

- nous mettrons à disposition des résidents, travailleurs et familles, une fontaine à eau disponible à proximité de la salle à manger
- les jours de fête, nous remplacerons les boîtes de jus de fruits industriels par des jus de fruits frais en bouteilles de verre.

Concernant les emballages : nous remplacerons les collations industrielles par des préparations « faites maison » une fois par semaine.

Concernant le gaspillage alimentaire :

- Nous proposons la possibilité de resservir en légumes et féculent chez tous les résidents.
- Nous utiliserons un logiciel de gestion de commandes qui permet d'optimiser nos stocks et les quantités commandées.

6/ POUR L'INCLUSION SOCIALE

Objectifs chiffrés

Durant l'année scolaire 2019-2020, organiser 1 activité intergénérationnelle par mois dans le cadre d'un projet relatif à l'alimentation durable mené en collaboration avec une classe de 3^{ème} primaire.

Actions

Organiser les activités suivantes :

- 4/10 : Visite de la ferme de la Bosse Jauque à Gilbecq et fabrication du beurre
- 5/11 : Quiz « Zéro déchets »
- 3/12 : Atelier Sandwiches, en collaboration avec la ferme
- 7/1 : Réalisation de carrés de coton à la cire d'abeille bio
- 4/2 : Formation sur le compostage (à confirmer)
- 3/3 : Atelier confiture maison
- 5/5 : Clôture des activités par un repas à l'école